

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Aneka Kakao merupakan perusahaan produsen bubuk cokelat berskala internasional yang telah berdiri sejak tahun 2014 dan telah bersertifikat ISO 22000:2009, HACCP, GMP, halal, SNI serta mendapat ijin dari BPOM.
2. PT. Aneka Kakao terletak di lokasi yang strategis dan jauh dari pemukiman penduduk. Tata letak pabrik PT. Aneka Kakao menggunakan tata letak produk.
3. Struktur organisasi PT. Aneka Kakao menggunakan struktur garis dan fungsional. Jumlah karyawan PT. Aneka Kakao yaitu 96 karyawan.
4. Bahan baku yang digunakan oleh PT. Aneka Kakao dalam proses produksi berupa bungkil kakao yang terdiri dari 3 jenis yakni bungkil kakao natural, *light* alkali, dan *high* alkali.
5. Proses pengolahan bubuk kakao di PT. Aneka Kakao tersusun dari proses *mixing*, *grinding*, *tempering*, pengemasan, dan penyimpanan.
6. Kemasan produk yang digunakan PT. Aneka Kakao terdiri dari 2 jenis yaitu kemasan primer berupa plastik LDPE 0,045-0,055 mm dan kemasan sekunder berupa kertas kraft 3 ply.
7. Peralatan dan mesin PT. Aneka Kakao dirawat secara berkala agar kualitas terjaga dan tidak mengganggu proses produksi.
8. Sumber daya yang digunakan PT. Aneka Kakao meliputi sumber daya manusia dan sumber daya listrik. Utilitas yang digunakan meliputi air dan udara tekan.

9. Sanitasi yang dilakukan PT. Aneka Kakao meliputi sanitasi gudang, ruang produksi, alat dan mesin, bahan baku, dan pekerja.
10. Pengendalian mutu di PT. Aneka Kakao dilakukan dari proses awal penerimaan bahan baku, proses produksi, produk akhir hingga pada proses distribusi.
11. Limbah yang dihasilkan oleh PT. Aneka Kakao terdiri dari limbah padat, cair, dan berbahaya. Limbah berbahaya akan dikumpulkan dan diberikan ke Badan Lingkungan Hidup (BLH) setiap 3 bulan.

13.2. Saran

1. Mengubah sistem pengemasan manual menjadi otomatis menggunakan mesin untuk proses pengisian, penimbangan, *sealing*, dan penjahitan, agar proses pengemasan lebih efektif dan efisien.
2. Menyediakan *generator set* agar jika terjadi pemadaman listrik dari PLN, produksi tidak terhambat atau terhenti.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisu, E. 2008. *Hak Karyawan Atas Gaji dan Pedoman Menghitung: Gaji Pokok, Uang Lembur, Gaji Sundulan, Insentif - Bonus - THR, Pajak Atas Gaji, Iuran Pensiun - Pesangon, Iuran Jamsostek / Dana Sehat*. Jakarta: Forum Sahabat.
- Afoakwa, E.O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. UK: John Wiley & Sons Ltd.
- Afoakwa, E.O. 2014. *Cocoa Production and Processing Technology*. Boca Raton: CRC Press.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Kakao Indonesia 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Statistik Kakao Indonesia 2018*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3747-2009: Kakao Bubuk*. https://kupdf.net/download/sni-coklat-bubukpdf_59c2d28808bbc572136870b4_pdf (4 Januari 2020)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-7553:2009: Bungkil Kakao*. <https://www.scribd.com/doc/111554909/Bungkil-Kakao-Sni-7553-2009> (7 Januari 2020).
- Brackett, R.E. 1993. Microbial Quality, (dalam *Postharvest Handling* Shewfelt, R.L. and S.E. Prussia, Ed.), New York: Academic Press Inc. (Hal 142).
- Cahyono, T. 2017. *Penyehatan Udara*. Yogyakarta: Penerbit ANDI. (Hal 275).
- David, J dan Tommy. 2011. Pengaruh Fermentasi Biji Kakao terhadap Olahan Coklat di Kalimantan Barat, *Biopropal Industri* 2(1).
- Departemen Perindustrian. 2007. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Jakarta:

Departemen Perindustrian. (Hal 18-19).

Development of Malaysian Standards. *MS 871:2001: Specification for Malaysian Cocoa Powder*.
<https://law.resource.org/pub/my/ibr/ms.871.2001.pdf> (12 Juli 2020).

Elsner, C. I, P. R. Sere, and A. R. D. Sarli. 2012. Atmospheric Corrosion of Painted Galvanized and 55% Al-Zn Steel Sheets: Results of 12 Years of Exposure, *International Journal of Corrosion*. (Hal 2).

Fattah, M. dan P. Purwanti. 2017. *Manajemen Industri Perikanan*. Malang: UB Press.

Fellows, P.J. 2000. *Food Processing Technology Principle and Practices Second Edition*. England: Woodhead Publishing Limited.

Hamdani dan S. Rizal. 2019. *Kewirausahaan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Harsanto, B. 2013. *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. Bandung: UNPAD Press

Haryadi, H. 2009. *Administrasi Perkantoran untuk Manajemen & Staf*. Jakarta: Transmedia Pustaka.

Herjanto, E. 2015. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grasindo.

Husni, A. dan M.P. Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Igoe, R.S. and Y.H. Hui. 1996. *Dictionary of Food Ingredients*. London: Chapman & Hall.

Indriati, N., N. Priyanto dan R. Triwibowo. 2010. Penggunaan Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol Agar (DRBC) sebagai Media Tumbuh Kapang pada Produk Perikanan, *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 5(2): 117-121.

Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Replublik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta.

Keraf, A. S. *Etika Bisnis*. Yogyakarta: Kanisius.

Khaerunnisa dan E.S. Rejeki. 2018. Kualitas Kakao Bubuk di pasaran Kota Makassar, *Majalah Teknologi Agro Industri* 10(2): 48-52.

Kurniawan, P. dan m.k.S. Budhi. 2017. *Smart Leadership-Being A Decision Maker*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

- Kusuma, T.S., A.D.Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan dan R.M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Malang: UB Press.
- Longbotham, L. 2004. *Luscious Chocolate Desserts*. California: Chronicle Books LLC. (Hal 17).
- Madu, C.N. 1998. *Handbook of Total Quality Management*. New York: Springer Science + Bussines Media, B.V.
- Makfoeld, D., D.W. Marseno, P. Hastuti, S. Anggrahini, S. Sastrosuwignyo, Suhardi, S. Martoharsono, S. Hadiwiyoto dan Tranggono. 2002. *Kamus Istilah Pangan dan Nutrisi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Martin, A. 2013. *Malts & Milkshakes*. Washington: Becker&mayerl. (Hal 20
- Misnawi dan J. Selamat. 2008. Cita Rasa, Tekstur dan Warna Cokelat, (dalam *Panduan Lengkap Kakao*, T. Wahyudi, T.R. Panggabean dan Pujiyanto, Ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulato, S. dan S. Widyotomo. 2008. Rekayasa Teknologi Proses dan Alsin Pengolahan, (dalam *Panduan Lengkap Kakao*, T. Wahyudi, T.R. Panggabean dan Pujiyanto, Ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nur, H. R. dan B. Priyanto. 2018. Analisis Perbandingan Pemilihan Genteng, Galvalum, dan Asbes Sebagai Bahan Penutup Atap Ditinjau dari Biaya Pelaksanaan dan Pengaruh Terhadap Suhu Ruangan di Bawahnya, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Nurhadianty, V., C. Cahyani, W. O. C. Nirwana, dan L. K. Dewi. 2018. *Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri*. Malang: UB Press.
- Prasetya, H. dan F. Lukiastuti. 2009. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: MedPress.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao. 2010. *Buku Pintar Budi Daya Kakao*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Ramlah, S. dan A. Lullung. 2018. Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih Dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 13(2):117-128.
- Republik Indonesia, Peraturan Pemerintah Nomer 69 Tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*
- Rihastuti, R. A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS. (Riniwati, H. 2016. *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Malang: UB Press.

- Riniwati, H. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Aktivitas Utama dan Pengembangan SDM*. Malang: UB Press.
- Riyanto. 2014. *Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Saparinto, C., I. Purnomowati, dan D. Hidayati. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Sarosa, P. 2003. *Kiat Praktis Membuka Usaha: Langkah Awal Menjadi Entrepreneur Sukses*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Satriyadi. 2013. Mempelajari Sifat Fisik Dan Fisiko Kimia Buah dan Biji Kakao Hasil Peremajaan Tanaman Kakao (Teknik Sambung Samping) Di Kabupaten Luwu Utara, *Skripsi S-1* Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Siregar, T.H.S., S. Riyadi dan L. Nuraeni. 2005. *Pembudidayaan dan Pengolahan dan Pemasaran Cokelat*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Sturiale, A.A.V., Cislino A., dan Manfredi L.B. 2006. Enhancement of the Adhesive Joint Strength of the Epoxy-Amine System via the Addition of a Resole-Type Phenolic Resin, *International Journal of Adhesion and Adhesives*. 27(1):156-164.
- Suhartini, S. dan I. Nurika. 2018. *Teknologi Pengolahan Limbah Agroindustri*. Malang: UB Press.
- Sukirno, S. 2017. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT Fajar Interpratama Mandiri.
- Sukoco, B. M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Sumantri, A. 2017. *Kesehatan Lingkungan*. Depok: Penerbit Kencana.
- Sunarsih, L. E. 2018. *Penanggulangan Limbah*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Suprpti. 2006. Pengaruh Alkalisasi Bungkil Kakao terhadap Mutu dan Citarasa Bubuk Cokelat, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 34(2): 32-38.
- Suparjati, dkk. 2000. *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Suprayitno, E. 2017. *Dasar pengawetan*. Malang: UB Press. (Hal 134-136; 138-155).
- Surono, I. S., A. Sudibyo, dan P. Wasposito. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher. (Hal 24)

- Susanto, F.X. 1994. *Tanaman Kakao: Budidaya dan Pengolahan Hasil*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Telaumbanua, D. 2019. *Hukum Ketenagakerjaan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Tyas, D.E., N. Widyorini dan A. Solichin. 2018. Perbedaan Jumlah Bakteri dalam Sedimen pada Kawasan Bermangrove dan Tidak Bermangrove di Perairan Desa Bendono Demak, *Journal of Maquares* 7(2): 189-196.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan.
- Wagiman, F. X. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengolahannya*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Wahyudi, T. Dan Yusianto. 2008. Industri Hilir, (dalam *Panduan Lengkap Kakao*, T. Wahyudi, T.R. Panggabean dan Pujiyanto, Ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- Waluyo, E. dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Waluyo, L. 2018. *Bioremediasi Limbah*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wata, I.N. 2017. Teknologi Pengolahan Biji Kakao Kering Menjadi Produk Olahan Setengah Jadi, *Majalah Ilmiah Untab* 14(1): 10-14.
- Yuwono. S.S. dan E. Waziroh. 2017. *Teknologi Pangan Hasil Perkebunan*. Malang: UB Press.
- Ziegleder, G. 2009. Flavour Development in Cocoa and Chocolate, (dalam *Industrial Chocolate Manufacture and Use fourth edition* Beckett, S.T. Ed.), United Kingdom: John Wiley & Sons Ltd.
- Zimmerer, T. W., N. M. Scarborough, dan D. Wilson. 2008. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Terjemahan oleh D. A. Kwary. Jakarta: Penerbit Salempa Empat.